

**Hadeel Hair Oil**

- بادوں کی خشک دھاریاں اٹھا کر سب
- بالوں کو نشوونما اور حرکت مند بنائے
- بالوں کو لکڑی اور پگھلا کر اڑھائے



The 100% Pure HADEEL HAIR OIL  
Gurgaon, India 0333-7900187

**اسم غذا میں**  
جو آپ کی اپنی صحت و حالی میں

**نیند میں بولنا**

کسی آپ کے لیے یہ بڑی کامیاب ہے

**شیف ٹائمز**  
ماہنامہ

March 2018,  
Issue IV, Volume IV  
Rs. 120/- AED 10/-



**Our TASTE Squad**



www.shiftimes.com Chef Times



**بغیر دودھ والی چائے**  
مل کی جادوئی سے نکلتی ہے

**45+ Recipes**



**Learn more**  
گھر کے آرائش پر مشورہ کریں



# گیسٹوفل

سیرپ اور ٹیبلٹس

گیس، سینے کی جلن اور بد ہضمی کا حل



قرشی گیسٹوفل کے فوائد:

- گیس (تبخیر معدہ) کیلئے انتہائی مفید ہے
- سینے کی جلن میں مؤثر ہے
- معدہ کی تیزابیت اور بد ہضمی میں آرام پہنچاتا ہے
- بھوک لگاتا ہے اور قبض دور کرنے میں مفید ہے

اگر چاہئے نور تو لگا بیٹو نور!



Tested by PCSIR

بہل

بیوٹی کلیم  
بیوٹی سوپ

نور

ایوا کلڈ و او  
ایلو ویرا  
کے ساتھ



www.facebook.com/noorcosmetics

A PRODUCT OF  
**BLACK ROSE**  
COSMETICS

مصر میں جن کا آپ کو پہچانی سے انکار ہے۔



HASHMI  
KAJAL



*Kajal never gets out of trend. Make your signature style with Hashmi Kajal, made of natural ingredients to protect your eyes from allergies and making them more fashionable than ever before.*

Your Winning  
Confidence

Order Online at:  
[www.hashmikajal.com.pk](http://www.hashmikajal.com.pk)



BAKE  
PARLOR®



## DELIGHTFUL RANGE OF TASTEFUL TREATS

بیک پارلر کا ہے یہ کمال۔۔۔



consumers@bakeparlor.com | www.bakeparlor.com | f/bakeparlor

# شیف ٹائمز

March 2018, Issue V, Volume IV

شیف ٹائمز کی مہینہ وار نمائندگی اور پختہ ترین کھانا ہے



14



18



24



30



34



38



42



46



52



54



56

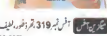


64



## فہرست

- 08..... حضرت سیدتی امی و کا مٹا
- 08..... انار، قدرت کی انمول نعمت
- 10..... Lounge
- 12..... انگریز ایمین
- 53..... لوگے
- 58..... آئی لائن کی چارسی
- 80..... انما از مہبت
- 82..... پائیز، دھواں کا طعم
- 74..... مالدیپ
- 76..... سیریل کی رانی میں
- 77..... برن صحت
- 78..... مہموں مہسن
- 80..... تیش میں ہلانا



042-35404686  
0321-4999189

Email: chef.times@yahoo.com

ڈش نمبر 319

ڈش نمبر 319: تھوڑا لمبے سٹریٹ پر دوڑا لاکھ



Be a Part of

**Pioneer TDCP Institute of  
TOURISM & HOTEL MANAGEMENT**  
(Govt. of the Punjab)



# JOIN TDCP-ITHM

Quality Education with Professional Learning

## COURSES

Diploma in Tourism & Hotel Management (01 Year)

Diploma in Culinary Arts (02 Year)

Culinary Arts / Chef Course (06 Months)

Travel Agency Management (03 Months)

Front Office (03 Months)

Waiter (03 Months)

**APPROVED CENTRE OF  
TEVTTA & NAVTTC**

## ADMISSIONS OPEN

**22** Years of  
Excellence in  
*Tourism & Hospitality Sector*

### Sailet Features

- Comprehensive Curriculum
- Qualified & Professional Faculty
- State of the Art Kitchen
- Air Conditioned Class Rooms
- Recreational Trips & Study Visits
- Internships
- Domestic & Int. Job Opportunities

**FOR INFORMATION, PLEASE CONTACT**

151-Abubakar Block, New Garden Town, Lahore.  
Ph: 042-99231348, 50 | Web: [www.ithm.com.pk](http://www.ithm.com.pk)



# حضرت سعد بن ابی وقاصؓ

## دنوں میں ایک کی عظمت اپنے اہل گھر میں

### مغرب خزانے

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ ہجرت نبویؐ کی پہلی ہجرت تھیں۔ آپ کا تعلق بائبل میں مذکور ہے۔ آپ کے والدین نے آپ کا نام سعد رکھا۔ آپ کی کنیت ابو وقاصؓ تھی۔ حضرت سعدؓ ستر سال تک اور سعد بن ابی وقاصؓ نے ۴۵ سال تک زندگی بسر کی۔ حضرت سعدؓ کا تعلق قریش کے قبیلہ خزیمہ سے تھا۔ رسول اکرم ﷺ کی والدہ ماجدہ اور بھی اسی قبیلہ سے تھیں اور حضرت سعدؓ کے والد کی بیوی زانیہ بھی وہی تھیں۔ حضرت سعدؓ حضور اکرم ﷺ کے دامادوں اور بھائی تھے۔

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ نے اسلام کی پہلی ہجرت کو شری اور اہل قریش کی پہلی ہجرت قرار دیا۔

حضرت ابو وقاصؓ عربوں کی صحت سے مطمئن نہ تھے۔ انھوں نے حضرت سیدہ زہراؓ کو شادی کر کے شہر تہام کو روانہ کیا۔ حضرت سعدؓ نے وہاں سے واپس آئے۔

حضرت سعدؓ نے والد کا نام نہ لیا۔ ایک دن وہب اور کنیت ابی وقاصؓ تھی۔ ان کا انتقال اٹھان بعد سے پہلے ہو گیا تھا۔ جب کہ والد کا نام نہ لیا۔ حضرت سعدؓ کا تعلق قریش کے قبیلہ خزیمہ سے تھا۔ حضرت سعدؓ کی شہریت بھی یہاں سے تھی۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

حضرت سعدؓ نے پہلی ہجرت میں رسول اللہ ﷺ کے ساتھ ہجرت کی۔ حضرت سعدؓ کی ہجرت میں ان کے والدین بھی تھے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ کی شہریت بھی یہاں سے تھی۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

حضرت سعد بن ابی وقاصؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔ حضرت سعدؓ نے شہر تہام کو شادی کر کے واپس آئے۔

# READY FOR SUMMER SEASON? WITH BIGG FAMILY



Estd. 1860

**MURREE BREWERY**

ISO 9001:14001, HACCP & OHSAS Certified Company



[www.murreebrewery.com](http://www.murreebrewery.com)



[murreebrewerycompany](https://www.facebook.com/murreebrewerycompany)





میں بھی آسانی دیتی ہے۔ اگرچہ کا کوئی فرد اسٹیج کا فنکار ہے تو اپنے نظریہ و وجہ سے خلاف چہ عادی۔ اس صورت اسٹیج سے دور ہونے کا فائدہ بھی نہیں ہے گا۔

اٹانے کے کارخانہ میں، ایک ایسا دکانے کے لیے  
 بھرنے میں ہیں، ایسا دکانہ کا نام ہے کہ وہ اپنے  
 تجربے کی بنا پر، جی پی ایم، ایکسپریس فیس - چارکے  
 کوٹھڑی میں ان کے لیے بطور رقم دیا جاتا ہے اس لیے  
 ہمیشہ وہی کوڑے ہیں، لیکن ان کا ایک ایسا  
 کرنے کی ضرورت نہیں، کہیں شہر  
 کے لیے چھ ایک ایک ڈیڑھ  
 چوری کوڑے آپ -  
 لاریں،

لاؤنج کا طریقہ ہمیشہ اس انداز سے ترمیم  
 دہیں کہ خوشنما لگائی دینے کے ساتھ  
 یہ کشادگی کا ماحول پیش کرے۔  
 جب بھی اپنے لاؤنج کی  
 ترمیم دہیں۔  
 اس بات کا  
 خیال

آزاد کو دھرم میں پھیلے سے کہہ چکا تھا کہ وہ اپنی اہل  
 آپ سے ہے کہ وہ ان کے پاس جا کر رہے ہو۔ وہ نے ان کو  
 اور اس سے بچاؤ کی راہ کو دیکھا کہ وہ اپنے ملک میں اہل  
 کہہ کر اس علاقے سے کہہ دیتے ہیں کہ وہ اپنی اہل  
 جات سے کہہ دیتے ہیں۔ وہ کہتے ہیں کہ وہ کہہ کر کہہ  
 کر ہی اہل جات کے کہہ دیتے ہیں۔ اپنے  
 کہہ کر کہہ دیتے ہیں کہ وہ کہہ کر کہہ  
 دیتے ہیں کہ وہ کہہ کر کہہ  
 کہہ کر کہہ دیتے ہیں کہ وہ کہہ کر کہہ  
 کہہ کر کہہ دیتے ہیں کہ وہ کہہ کر کہہ

رہیں کہ یہی  
چلنے پھرنے میں  
کے راستے میں کوئی

تہذیب کی  
بھی آسان رہتا  
ہے۔ ہندوؤں کی سادگی  
عالم سے بھی غافل نہ ہیں۔

نہیں

مہینہ۔ اسی کے ۱۱۱۱ یہاں ۱۱۱۱ سے  
۱۱۱۱ اور ۱۱۱ کے پہلے کی گئی تھی۔ ۱۱۱۱  
کو ۱۱۱ کے ساتھ لگائے گئے تھے۔ ۱۱۱۱  
کر رہیں۔

لاؤ بیچ کر کھادگی کا جائزہ دینے کے لیے ایک ویجاہ پر اسکا

[illegible]

مگر نہ ہا  
کرشل میں سے انکل  
آرائشی اشیاء کا انتخاب کر سکتی  
ہیں۔ اس کے علاوہ وہ یہ جان  
لوگت دھرم کی کتابیں اور  
بہ دینی مجسموں پر سوار  
ہوئے آرائشی جہاز سے بھی



# SO BEAUTIFYING, WHITENING, UNBELIEVABLY LIGHT

IT'S INSTANT  
EFFECT GIVES  
PERFECTION

NEW

Soft  
touch

PERFECT COVER

BB

Fairness  
Foundation  
Cream

6

Beautifying  
Actions

Moisturises

Instant fair look

Coverage of dark spots and blemishes.

Even skin tone

Sun protection - SPF 15

Matte, non - oily feel



مولڈنگ کرل BB فیرنس کریم دے فوری دکاشی اور گوری رنگت  
پائیں میک اپ فریش جلد جب چاہیں جیسے تھیں۔



"I ONLY WANT TO BE  
PERFECTLY ME"





# اسم غذائیں

جو آپ کی ذہنی صحت بڑھاتی ہیں

پندرہ سال میں مر رہے تھے کہ بعد ازاں  
حتیٰ سے صحت فراہم کرتی ہیں۔ یہ  
نفاذ میں کی گئی تھی کہ کدو اور کدو  
کرتے ہیں مگر وہ دگر ثابت ہوئی  
ہیں۔ آج ہم آپ کو کئی غذائیں  
کے بارے میں بتائیں گے جو آپ کی  
دماغی صحت کو بڑھانے میں مددگار ہیں۔

## پھل

بہت کئی فہم جانا ہوتا ہے تو اس کے دماغی فوٹو گراف  
ہیں۔ پانی کی طلب کھڑی کر دیا۔ کدو مرکوز کرنے اور  
فہم سازی میں دماغی مددگاروں کو کھانا پہنچاتی ہے۔ اس کا  
آسان ماں میں آٹھ گھنٹہ پانی کا استعمال ہے۔

سے فہم کوست کر دیتے ہیں۔ ذہن کے تیل میں ایسی پکڑتی  
ہوتی ہے جو دماغی جھاپے کا عمل سست کر دیتی ہے۔ فہم کے  
جائے ذہن کے تیل کا استعمال فہم دماغی فہم میں دماغی  
صحت کا تحفظ فراہم کرتا ہے۔



## سورب

اسٹریس کی وجہ سے دماغی فہم میں دماغ کا استعمال زیادہ  
توجہ کی ضرورت میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
اور دماغ کا استعمال دماغی فہم میں دماغی فہم کے عمل  
کو سست کر دیتا ہے۔ فہم کے علاوہ فہم میں دماغی فہم کا  
فہم ہوتی ہے کہ فہم کے فہم اور فہم کوست کرنے سے  
صحت میں گہری فہم ہوتی ہے۔



## کافی

کافی میں پڑا ہوا دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔  
فہم کی دماغی فہم کرنے والے فہم کے ساتھ ساتھ اس  
میں موجود دماغی فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
کرتے ہیں۔ دماغی فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔



## ڈارک چاکلیٹ

یوں تو دماغی فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
پر فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم دماغی فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
دماغی فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
کڑوا دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم



## بیتھ

چند سالہ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
کا استعمال دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
ہے۔ فہم کی صحت کے لیے فہم کوست کر دیتا ہے۔



## لیس

اس کا استعمال دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
میں موجود دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم



## انارٹ

انارٹ دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم



## زیتون کا تیل

زیتون کا تیل فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم

## مدری



مدری کا استعمال دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم



## فہم

فہم کا استعمال دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم



## فہم

فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم  
فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم کے فہم میں دماغی فہم کوست کر دیتا ہے۔ فہم



*The Wise Choice*

## *Stylish Glassware Collection*

**A Vast Range of Glasses, Goblets, Colored Goblets, Jugs,  
Tempered Plates, Cake Sets, Fruit Sets & Plate Sets.**



**Blossom**  
250ml



**Twinkle**  
250ml



**Twinkle**  
100ml



**Shine**  
250ml



**Sparkle**  
250ml







## کری می لائس پڈنگ



### ترکیب

- ▶ پودل ۱۰۰ گرام شامل - تھن ہلکے پکے کیا۔
- ▶ پھل میں کٹ کر کھڑے کیا گیا۔
- ▶ اسی طرح لائس کر کے تھن ہلکے پکے کیا۔
- ▶ کر لیں۔
- ▶ اس کے بعد پودل ۱۰۰ گرام شامل - تھن ہلکے پکے کیا۔
- ▶ تین چمچے پر دو چمچ آئن میں کال براد سے کھا جاتا ہے۔
- ▶ عطا کر کے روک کر چھ۔

### لجزا

- ▶ پودل (۱۰۰ گرام)
- ▶ پکائی
- ▶ ۲/۳ کپ
- ▶ ۱ کلو گرام
- ▶ ۱۰۰ گرام
- ▶ ۱ چمچ لائس
- ▶ ۲ کالے سٹکی
- ▶ ۲ کالے سٹکی
- ▶ ۲ کالے سٹکی
- ▶ ۲ کالے سٹکی
- ▶ ۲ کالے سٹکی



## اسپیشل پیڈ وٹورینا

Preparation Time: 10-15 min  
Cooking Time: 40-45 min  
Serves: 3-4

### جزا

1 عدد	آلو
(1/2 کپ دوسری کھانسی)	
1 عدد	انار
2 عدد	باز
3-4 عدد	بڑی مرچ (پہ)
1/2 کپ	آبل
1 کپ سے کچی	کالی مرچ (آذر)
2 کپ سے کچی	پارے (پہ)
حسب ذائقہ	نمک



- ◀ فرنگی میں شاکل کر کے آلو، پیاز، نمک، داروہا، کھانسی کالی مرچ
- ◀ دانیں اور نمک کر کے دھو لیں۔
- ◀ پھر ان فرنگی میں سے انار، تر، پیچھے ہوئے آلو سے میں شامل کریں۔
- ◀ ساتھ ہی نمک، کالی مرچ، پارے میں کر لیں۔
- ◀ اس آمیزہ کو گرم فرنگی میں دانیں۔
- ◀ ضرورت محسوس ہو تو خود دھواں میں شامل کر کے آبی دھو لیں کر لیں کاپیہ طرف
- ◀ سے خبر لیں چاہئے۔
- ◀ اب آجیت کو پخت کر دوسری طرف سے منبر کر لیں۔
- ◀ گرم گرم کر لیں۔

Chief Times March 2018

## ترکیب

- ◀ نصف کلو گریس سے علاوہ تمام اجزاء کو گیس کے تھان پر رکھیں۔
- ◀ ایک کپ تیل میں نمک، آدھا آدھان، آدھان، بونٹوں، کرکٹ۔
- ◀ پھر چکن ٹیٹس کر کے تیل پر گرائیں اور گریس ہونے تک پکا لیں۔
- ◀ اس کے بعد تیل کو ٹھنک دلی میں ڈال کر پھلے سے  $200^{\circ}\text{C}$  پر گرم ہوا میں
- ◀ 25-30 منٹ تک پکے کر لیں۔
- ◀ سوس چکن میں سس کے تمام اجزاء کو گیس کر کے 2-3 منٹ پکا لیں۔
- ◀ چھڑکوں کو تیل میں ڈال کر گرمی بخار سے نکال دیں۔
- ◀ چاول یا تھوڑے سا تھوڑا کر لیں۔



## بیکڈ چکن و لیمن سوس

- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| 1 کلو گرام                | چکن ٹیٹس              |
| (1 کلو گرام میں سے تھوڑا) | نمک                   |
| 20 گرم                    | بسن کا تھوڑا سا (بچا) |
| 4 عدد                     | بسن کا تھوڑا سا       |
| 2 کھانے کے کچی            | دھنیا کا سوس          |
| 2 چائے کچی                | بھٹی کا تھوڑا سا      |
| 1/2 چائے کچی              | زرد پاپاؤ             |
| 1/2 چائے کچی              | تھوڑا سا کالی مرچ     |
| حسب ذائقہ                 | بھٹی کا تھوڑا سا      |
| 1 عدد                     | بسن کا تھوڑا سا       |
| 3 کھانے کے کچی            | فریج میں بھن          |
| 2 کھانے کے کچی            | کریم                  |
| 1/2 چائے کچی              | بھٹی                  |
| 1 چائے کچی                | دھنیا کا سوس          |
| حسب ذائقہ                 | تھوڑا سا              |



# SONEX DIE CAST

CERAMIC COATING  
a new series of die cast with ceramic coating

ایمبولڈڈ کوئنگ



ON-LINE  
SHOP

*Life is  
More Precious  
Than Price*

کیونکہ زندگی اہم ہے!

پاکستان میں پہلی دفعہ  
سراک کوئنگ کے ساتھ ڈائری کاسٹنگ وائر

**SONEX ALLOY CASTING (PVT) LTD.**

Plot # 208/A, S.I.E. III (EPZ), G.T Road, Gujranwala,  
Pakistan.

● [diecast@sonexcookware.com.pk](mailto:diecast@sonexcookware.com.pk)

● [sales@sonexcookware.com.pk](mailto:sales@sonexcookware.com.pk)

● [www.sonex-diecast.com](http://www.sonex-diecast.com)



شہناز علی

## ترکیب

- ▶ تین میں پندرہ بری مرق کر پی پٹا کا رن فور، ٹنگ پڈا، دال مرق،
- ▶ نمک اور پانی مکس کر سے بیڑ چار کر لیں۔
- ▶ پی کھانہ تین بیڑ ڈپ کر کے گرم آئل میں فرنی کریں۔
- ▶ انڈا کے آفتہ گرم کر مراد کریں۔

## پنیر پکوانے

Preparation Time: 10-15 min  
Cooking Time: 20-25 min  
Serves: 2-3

## اجزا

1 کپ	کائی چ (کھنڈ)
1 کپ	تین
1 عدد	بیڑ (پڈا)
2 عدد	بری مرق (پڈا)
4 عدد	کر پی پٹا
1 ٹنگی	ٹنگ پڈا
1 پائے کائی	کارن فور
1/2 پائے کائی	دال مرق پڈا
1 کپ	نمک
1 کپ	آئل





## بہاری بیف

Preparation Time: 10-15 min  
Cooking Time: 45-50 min  
Serves: 3-4

### اجزاء

- گھسنے کے پتے — 1/2 کلو گرام
- دہی — 100 گرام
- پیاز (کٹی ہوئی) — 1 ہڈ
- کھجور کا پتہ (1) — 3 کھانے کے کٹی
- لہسن اور مکھن — 2 کھانے کے کٹی
- بھٹا اور مکھن (میں سے) — 1 پائے کٹی
- کٹی ایل مرچ — 1 کھانے کے کٹی
- گرم مصالحہ — 1 پائے کٹی
- بلدی پٹا دار — 1/2 کھانے کے کٹی
- نمک — حسب ذائقہ
- سرس کا تیل — 4 کھانے کے کٹی
- لیمن سے چھٹے لٹاؤ — 1/2 کھانے کے لٹے

### ترکیب

- 1. آدھے ڈال میں آگ سے تیار ہوا تمام اجزاء کو اچھی طرح ڈھک کر دیکھئے
- 2. کھانے کے پتے کاٹ لیں۔
- 3. پھر اسے کڑا لیں اور ایل کر لیں، چٹائی کاٹ لیں۔
- 4. آدھے پیاز اور لیمن میں، مکھن اور لہسن پر کھنکھن۔
- 5. پتہ قطر سے آگ میں چھڑک کر تھوڑی دیر کے لیے اعلانیہ لیں۔
- 6. گوشت کا آٹن میں لٹاؤ کرنا اور لیمن سے ڈھک کر لیں۔
- 7. گرم دہی کے ساتھ سرس کا تیل۔



Chef Tameer March 2018



## ترکیب

- یہ جہت بھی طرح پر نظر کر کے لانا ضروریہ، اول امر یہ کہ جس کتاب کو آپ نے لکھا ہے وہ ایک نیا اور منفرد ہے۔  
اب یہ کتاب کے بارے میں یہ کہنا کہ اس کتاب کو آپ نے لکھا ہے۔  
یہ کتاب کے بارے میں یہ کہنا کہ اس کتاب کو آپ نے لکھا ہے۔  
یہ کتاب کے بارے میں یہ کہنا کہ اس کتاب کو آپ نے لکھا ہے۔

پشاورى كباب

Preparation Time: 10-15 min  
Cooking Time: 40-45 min  
Serves: 4

## الجزء

- |                |                         |
|----------------|-------------------------|
| 1 کھجور        | بیت قیمہ                |
| 2 سر           | کھجور (تکڑا کر کھائیں)  |
| 3/4 کپ         | آب انار                 |
| 1 کھانے کا کچھ | زیر پانی دار            |
| 1 کھانے کا کچھ | لاسنی کا پتھر           |
| 1 کھانے کا کچھ | شکھ و حلیا (دھوا)       |
| حبہ اکبرہ      | شکھ                     |
| سر ہوتے کے لیے | انجین قرقر (دھوا) دے کر |



المسألة الأولى

*Chief Timor March 2018*





IMPORTED FROM  
TUNISIA



**ZERO**  
CHOLESTEROL

## OLIVE POMACE OILS AND EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

Consumed **50%** Less than Ordinary Cooking Oils. Hence AL-RACHID OLIVE OIL is economical for all your exquisite cooking, frying and dressing needs.

- Reduces Heart Problems
- Helps in Weight Loss
- Reduces Bad Cholesterol Levels

**FOR TRADE INQUIRIES:**  
**INFO@SMYCO.COM.PK**





## اجزا

بیس (پانی اور گندھ)	بڑا کلوگرام
سیا جان (پھینکے ہوئے)	بڑا کلوگرام
خاڑا (پیکنگ سٹیل)	2 عدد
نارنگ (پیکنگ سٹیل)	4 عدد
پانی	4 کپ
آئل	1 کپ
بیس مارک پی او	1 کھانے کا کچی
ریگنڈا (سٹیل پکٹنگ)	2 کھانے کے کچی
تک	سب ضرورت
برادری، میونس	کارہنگ کے لیے

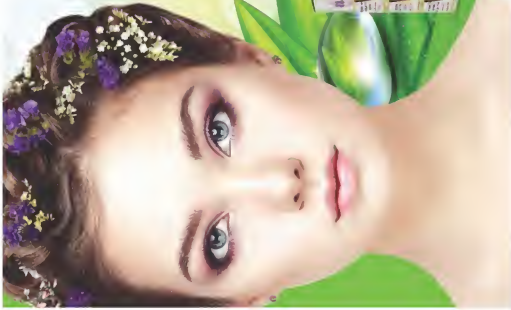
## پانیسی بیف پلاؤ

### ترکیب

- آئل گرم کر کے چاقو پٹی کریں پھر آدھا کالیں ہیں۔
- ایسی برتن میں بسن اور کھانسیں۔
- پھر نارنگ گوشت چاڑھا سا اور تھک کر چھوڑنے دوں گی اور پانی شامل کر کے پکائیں۔
- گوشت کھانسیں تھک جاتی ہیں کچھ دیکھیں۔
- پانی میں چاول اور کھانسیں کچھ پکائیں۔ پھر گوشت کا کریم کھائیں۔
- تیار ہوا ڈش میں کالیں کریم، پھینکے اور میونس سے
- چاکر کے پکائی کریں۔

Preparation Time: 15-20 min  
Cooking Time: 30-40 min  
Serves: 2-4





حُسن میں نکھار ہمیشہ رہے برقرار

جھلک

بیوٹی کریم

اضافی زعفران کی  
اقادیت کے ساتھ



Beauty icon  
INTERNATIONAL  
Pvt. Ltd.

0333-9471414



## چکن گارلک

### ترکیب

- ▶ چکن میں آدھ کجی مکلی گرم کر کے روٹلی اور گاڑ کوڑھ دو سٹے تک پکا لیجیہ اور پیسٹ میں ملاں میں۔
- ▶ آدھ چمن میں پانی ڈال کر تھلہ کولی سرچ اور پکائی ٹائل کریں اور کوٹھن پر دکان کریں۔
- ▶ پکڑن ڈال کر پکا لیجیہ اور سبز جوس ٹائل کریں۔
- ▶ ایک ڈال میں چکن روٹھو اور دو یا ساکس کریں۔
- ▶ دوسرے ڈال میں ایک کھانے کا لگی خطا پانی کے کرکٹان اٹاری کھیں۔
- ▶ آدھ سو یا ساکس چکن میں ڈال کر پکا لیجیہ۔
- ▶ اس سے بعد کارن اٹاری ڈال کر سٹے ساکس گاڑھا دو سٹے تک پکا لیجیہ۔
- ▶ پادوں سے ساٹھ سو کر لیں۔



### اجزا

سوامن	سپ
بسن	4 سے
ٹھہ	3 کھانے سے لگی
ڈال	2 کھانے سے لگی
تھ کولہ ری	سپ ڈک
کارن اٹاری	سپ ٹرو
کد (1 کدہ سا سو)	1 سپ
برائی	2 سپ
پکائی بریسٹ	1 ہڈ
دکوس شاکت شہر	کد اٹاری
چکن روٹھو	سپ



Nisa  
Lovely

Whitening  
Urgent Facial

اب پارلر جانے کی ضرورت نہیں...

ارجنٹ فیشل یوں

جلدی جلدی

Lovely Lovely....

30/- روپے



## چکن و ویتجی ٹیل



شیف فواد

### اجزاء

بڑا کلوگرام	چکن (ڈال ٹیل)
1 عدد	فیم (کھمبہ)
2 عدد	گاجر (کلی ہڈی)
2 عدد	بڑی مرچ (کونٹ ٹیل)
1 کپ	پھلن کے تیل
1 کھانے کا چم	ڈال مرچ
سرونگ کے پتے	چائ (ڈالے سے)
حب شہریت	آبل
حب لاکھ	لکھ

Preparation Time: 10-15 min  
Cooking Time: 40-45 min  
Serves: 2-3

### تشریح

- ▶ کھانے کے لیے چکن کے ٹیل ڈال دیں۔
- ▶ کھانے کے لیے کھمبہ ڈال دیں۔
- ▶ کھانے کے لیے گاجر ڈال دیں۔
- ▶ کھانے کے لیے بڑی مرچ ڈال دیں۔
- ▶ کھانے کے لیے ڈال مرچ اور بڑی مرچ ڈال دیں۔
- ▶ کھانے کے لیے چائ ڈال دیں۔



سید فواد

کشمیری طلوہ

Preparation Time: 30-45 min  
Cooking Time: 40-45 min  
Serves: 3-4

اجزاء

2 کپ	پھل پھل
1/2 کپ	سوئی
2 کپ	لٹکے 200g
3 کپ	چینی
1 کپ	تکلی
5-10	پھول لالی
تار علی پتہ، ۱۶۰۴ (پہا) گارنگ تے لے	



ترکیب

- تار علی میں چینی 200g، رومز، مانی والی، رکھا دھا، آمیزہ بنائیں۔
- کرانی میں چینی گرم کر سہا لایاں جو میں۔ پھر اس میں سوئی ڈاکر کوٹ لیاؤ کریں۔
- اب تار علی کو آمیزہ والی کرگی، لگے ہوئے تھکے ہو میں۔
- ڈاکر پکان کر سہا دھا میں پکھا لایاں۔
- تار علی، پختہ اور ہادام سے ڈاکر کر کے چٹاں کریں۔

Chef Tamas March 2018

## ترکیب

- ◀ سوا سکی پوائن کوٹوب غلظت کر لیں۔
- ◀ ایک سب سے کوارٹری پائلی گیس سٹریچری کیجیے۔
- ◀ پھر کچلیں اور پھانسی کا سب شامل کریں۔
- ◀ اسپ سوا لائیں اور غلظت مشروب پیش کریں۔

**NOVA**  
CLASSWAY



## اسٹریپی ناکٹ ٹیل

Preparation Time: 10-15 min.  
Cooking Time: 15-20 min.  
(Serves 1)

## اجزاء

- 3 عدد اسٹریپی
- (سوزنیں ہٹائیں)
- سوا 1 پائلی
- 3 چائے کے کچی کھوں کا رس
- 2 کھانے کے کچی مائے کا رس
- 4 چائے کے کچی گھی (پارکے اس سائی)



ایڈیٹر فیضان

28

Soft  
touch

NEW  
& IMPROVED  
LONG  
LASTING  
COLOR

## GOLDEN GIRL SYNTHETIC HAIR COLOUR

### نومور گری کٹریم ہیئر کالر

سافٹ ٹچ نومور گری سنٹھٹک ہیئر کالر ہے جو جلد پر داغ نہیں چھوڑتا اور بالوں میں موجود میلانین کی مدد سے خلیوں میں جا کر کمر کرتا ہے جبکہ عام مثیلک ہیئر کالر بالوں کے خلیوں پر کمر کا محض غول چڑھا دیتا ہے جس کی وجہ سے بال سانس نہیں لے پاتے اور مزید سفید ہو جاتے ہیں۔

سافٹ ٹچ نومور گری میں انتہائی ایپروانس حفاظتی خیلے ACP شامل ہیں یہ چریہ حفاظتی کمپلیکس بالوں کے رنگوں کو زیادہ شاندار اور دیر پا رکھتا ہے۔

IMPROVE THE VISIBLE  
QUALITY OF HAIR

EXPECT  
BRILLIANCE FROM  
NoMor Grey

اب شاشے بیک میں بنی۔

SYNTHETIC  
COLORS IN THE  
PURE OF  
NATURAL COLOR



**NoMor** GREY  
fortified with natural olive oil 2020

golden girl cosmetics lahore

www.goldengirlcosmetics.com







## ترکیب

- ◀ تھن اور کنڈیزڈ ملک کو بیٹر کی ۱۰ سے بچان کر لیں۔
- ◀ پھر اس میں ۱۰۰g مٹھی، ویٹا ایسٹس اور سرکہ ملا لیں۔
- ◀ میڈ سے میں بیکنگ پاؤڈر، ڈائنگ سوڈا اور تھن والے پائے میں شامل کر لیں اور بیک کی ۱۰ سے ملا لیں۔
- ◀ کیک کا سافٹ پیکن کر سٹاس میں کوکا پاؤڈر اور آئیرو بچا لیں۔
- ◀ پھر ساوا آئیرو ڈائیں اور پھر کی ۱۰ سے گہرے نشان لگا لیں کہ اندر ڈیج آئی، دن چائے۔
- ◀ اس سے پہلے سے 200°C پر گرم اودن میں تیس منٹ بیک کر لیں۔
- ◀ تیار ہو جانے پر گڑاں میں کالے کرمرہ کر لیں۔

## ڈرائی ماربل کیک



- ◀ میڈ (۱۰۰g)
- ◀ تازہ ۱۰۰g
- ◀ کنڈیزڈ ملک
- ◀ کوکا پاؤڈر
- ◀ تھن
- ◀ کچی
- ◀ سفید سرکہ
- ◀ ویٹا ایسٹس
- ◀ بیکنگ پاؤڈر
- ◀ بیکنگ سول

- ◀ 1 1/2 کپ
- ◀ 1/2 کپ
- ◀ 1/2 کپ
- ◀ 1/2 کپ
- ◀ 1/2 کپ
- ◀ 3 کمانے سے بچ
- ◀ 1 پائے کا کچی
- ◀ 1 پائے کا کچی
- ◀ 1 پائے کا کچی
- ◀ 1/2 پائے کا کچی





## چکن قورمہ

### لجزا

1 کلو گرام	چکن کی ہڈیاں
1 کپ	دہی (بھٹی ہوئی)
1/2 کپ	چٹا (گھی میں سوئی)
1 1/2 کپ	پانی
1/2 کپ	نمک
1 کنگی	ہلدی پاؤڈر
4 عدد	کھوئی دار چیں
6 عدد	ٹوٹک
1 کھانے کا چم	سبز مرچ بھرت
3 چائے کے چم	ال مرچ پاؤڈر
2 چائے کے چم	دھنیا پاؤڈر
1/2 چائے کا چم	گرم مسالا پاؤڈر
1 کھانے کا چم	کینڑہ
1 کھانے کا چم	اورک (دیر چمک ہوئی)
حب	تھ
1 کھانے کے چم	کھیر (دیر چمک (کافور))

### ترکیب

- ◀ کچی کھجور کے 1/2 کپ پانی، چکن، دہی، سبز مرچ بھرت، ال مرچ، دھنیا،
- ◀ ہلدی اور چٹا، ٹوٹک اور مسالا ال کر چائے۔
- ◀ پانی ٹٹک ہو جائے تو پیاز اور ال کر چائے۔
- ◀ کھجور پانی اور ال کر چائے کا زجاجہ سے نکال چائے۔
- ◀ اپنی تھ میں گرم مسالا، کینڑہ اور اورک ڈال کر ڈھک کر کالیں۔
- ◀ کھجور سے اورک سے چائے کر چائے کریں۔





## ترکیب

- ▶ پیریز کرکس پاسے ۵۰ ال اور دو کپ پانی ال کرکس مٹھان آسنے تک پائیں۔
- ▶ دہلی مٹھان مٹھان کرکس ال کرکس مٹھان آسنے تک ۵۰ ال مرق، دیوار دھنیا اور
- ▶ گرم سدا چھوڑتے تک جو مٹھان۔
- ▶ آپ اس مٹھان لڑ لڑ کر آسنے تک پائیں۔
- ▶ گار پسنے اور کتبہ مرق پسنے تک پائیں۔
- ▶ چار سو سنے پر کرکس مٹھان کرکس۔



## پائے کا سوپ

Preparation Time: 15-20 min  
Cooking Time: 1 hour 30 min  
Serves: 4-5

### لجزا

- 6 کپ کرکس کے پائے
- 2 کپ پھولی لڑ پھولی
- 7 کپ مٹھان لڑ مرق
- 1 کپ لڑ لڑ پ
- 1 کپ چھوڑ دال
- 1 کپ چاڑ (کپ دال)
- 4 کپ مٹھان اور کتبہ
- 2 کپ دھنیا پادار
- 1 کپ گرم سدا پادار
- 2 کپ مٹھان
- مٹھان



سید



# Shama



بولے دل  
کی بولیاں





سیدہ ذکیہ



## اجزا

بڑا کورم	سول پھلی کے 2
1 کپ	تازہ دلی روٹی کا چورہ
2 عدد	اٹر سے (پچھلے نمبر سے)
2 کھانے کے چم	پاپا سولارٹ
1 کھانے کا کٹی	ٹال مرچ پاؤڈر
1 کھانے کا کٹی	دھنیا پاؤڈر
1 کھانے کا کٹی	سلیم زرد پاؤڈر
1 کھانے کا کٹی	کالی مرچ (آکھی مٹی)
3 کھانے کے چم	سببہ
1 کھانے کا کٹی	تھبہ
فرائنگ کے لیے	Shama بے پانی
ساتھ لے لیے	کچا پیاز

## مسالافش



## ترکیب

- ▶ ہاڈل میں چمکی جیہ جادو اٹل روٹی کے سواہ دھنیا پاؤڈر، کچا پیاز، کورمیں۔
- ▶ ایک پیٹ میں سببہ دار روٹی پیٹ میں اٹل روٹی کا چورہ دکھائیں۔
- ▶ چمکی کو پیٹل ہاڈل کے آئینہ سے چمکیے۔ دار آفریں اٹل روٹی کے
- ▶ پورے میں روٹی کریں۔
- ▶ کرم Shama بے پانی میں چمکی تھوڑی دیر تک فری کریں۔
- ▶ کچر سے اٹل روٹی سے کھانے چمکی کریں۔



3Steps

## ACTIVE NATURALS

Advanced cleansing routine to reveal naturally beautiful skin.



## ایلیٹو نیچرل

ذیلی کلیننگ روتین  
سکین کو بنائے نیا سائیکلین



Follow a New Skin Care Regimen:  
CLEANSING, TONING &  
MOISTURIZING

goldengirl cosmetics labors  
www.goldengirlcosmetics.com

## ترکیب

- ▶ چینی ۱۰۰ گرام اور سی جینڈر ۱۰ گرام کر لیں۔
- ▶ پادما اور کچیلے ایل کر پڑھ جینڈر کر لیں۔
- ▶ آپ برف اور ایلڈا ہنسن شامل کر کے جینڈر کر لیں۔
- ▶ ٹیٹھ سے لکھن میں ایلڈا کر ہنسن سے لکھن کر لیں۔
- ▶ ٹیٹھ اور ہنسن اور لکھن۔



NOVA  
CLASSWANT



## بنانا آئینہ سمودی

Preparation Time: 10-15 min  
Cooking Time: 10-20 min  
(Serves: 1)

## اجزاء

- ۱:۲۰ کچیلے
- ۲:۳۰ بکٹ (چھوٹی)
- ۳:۱۰ پادما
- ۴:۱۰ سی
- ۵:۱۰ چینی (کالی ہوئی)
- ۶:۱۰ ایلڈا ہنسن
- ۷:۱۰ پادما (چھوٹی)
- ۸:۱۰ برف (کالی)



Chief Tamas March 2018



شیر  
سیدہ ذکیہ

شریڈ ڈاگ

Preparation Time: 15-20 min.  
Cooking Time: 20-30 min.  
Serves: 1

### اجزاء

پنیر برست چکن	240 گرام
دھن	2 گرام
زرد سمکے کارنگ	1 ٹی سپی
اورسٹین فست	1 چمٹے کاٹی
المرقہ ڈالنی (ت)	1/2 چمٹے کاٹی
کریم سلاؤ پاؤڈر	1/2 چمٹے کاٹی
دھن	2 چمٹے کاٹی
بھوس کا رس	1 چمٹے کاٹی
آئل	1 چمٹے کاٹی
لٹک	حبہ اکتو
بروڈنگ	کارڈنگ کے لیے



### ترکیب

- ▶ پائل میں اورنگ سین پازسٹ، آئس ڈال مرچ، کریم سلاؤ، دھن، بھوس کا رس، زرد سمکے کارنگ اور آئل کس کرئیے۔
- ▶ ہپ ٹیج، دھن، بھوس کس کرئیے، تھوڑی سی کریم کھلے کے لیے کھائیے۔
- ▶ پھر چکن شریڈ سمکے کارنگ آئل ڈال، ریمبر ٹیٹس کی دھن پکائیے وچائیے۔
- ▶ پکائیے کس چمٹے کو ریٹھ کرئیے۔
- ▶ ہپ ٹیج، کوئی شریڈ آئل، اور چمٹے سے چکن سے گاڑیں کر سے مرکریے۔



Chief Executive Manager 2018



For Happy Life



Make Your  
**Choice** Stay **Alive**



153/153-A, Industrial Estate, Faisalabad

+92(404)1027118, +92(404)1027121

[www.khadamsmilkfoods.com](http://www.khadamsmilkfoods.com)

[Khadamsmilkfoods@khadamsmilkfoods.com](mailto:Khadamsmilkfoods@khadamsmilkfoods.com)

[info.khadamsmilkfoods.com](http://info.khadamsmilkfoods.com)

Produced & packed by

**Khadam Milk Foods**





# کارن رائس

## اجزاء

- 2 کپ چاول (اچھے سوئے)
- 1/2 کپ ہر اوسطی
- 1 ٹن سوئے کارن
- 1 ہڈ چٹا (چرچہ)
- 2-3 کپ لیسن
- (کامنڈ فرنی کر لیں)
- 1/2 کپ وائیٹ پی ڈار
- 1 کپ زرد (کھانا)
- آپس حسب ضرورت



## ترکیب

- ▶ آگ گرم کر کے چٹا چاول اڑائی کریں۔
- ▶ اب اس میں چاول اور سوئے کارن ڈال کر فرنی کر لیں۔
- ▶ پھر وائیٹ پی ڈار زرد و لیسن اور ہر اوسطی میں کر کے چھمٹ پکائیں اور
- ▶ پتہ سب سے آگ لگیں۔
- ▶ گرم گرم سرو کریں۔








# Soft Skin Face Wash

with Marine Beads  
Cleanses and revitalizes  
your skin

Marine Fresh!!!



**GOLDENGIRL**  
COSMETICS

goldengirlcosmetics.lahore   
www.goldengirlcosmetics.com

اسٹرابری آؤلاڈا

**NOVA**  
COSMETICS

اجزا

## ترکیب

- آئس کے 2 حصے اور دوا 1 حصہ 100 گرامی طر سے بنائے گئے۔
- آب آئس کے 2 حصے اور گلاب کے 1 حصہ 100 گرامی طر سے بنائے گئے۔
- آب آئس کے 2 حصے اور گلاب کے 1 حصہ 100 گرامی طر سے بنائے گئے۔

- آب آئس کے 2 حصے
- آب آئس کے 2 حصے
- آب آئس کے 2 حصے
- آب آئس کے 2 حصے
- آب آئس کے 2 حصے
- آب آئس کے 2 حصے

Chief Times March 2018



Preparation Time: 10-15 min  
Cooking Time: 20-25 min  
Serves: 4-6

## چکن بیخ سبب



### ترکیب

- 1 چار، بی بی مرغ، جسے چائے سیاہ، پکاؤ اور دھو لے لیں پکاؤ اور گڑھسہ
- 1 پکاؤ اور گرمیوں میں دھوپ، لیون کا رنگ لک اور گڑھسہ پکاؤ اور پچ پچ کریں۔
- 1 اب اس میں کارن ٹیو اور پائیکس کریں۔
- 1 نیچے سے میان میں کوڑھسہ گرم کر سہ جس میں پچ پچ کریں۔
- 1 اعلیٰ دین۔
- 1 پھر اس نیچے کو اسی دین سے، اور نیچے پچ پچ کریں۔
- 1 قرآنک میں میں سہسہ اس کی گرم کر سہ جس میں پچ پچ کریں، اور اس طرف سے
- 1 قرآنک کریں۔
- 1 تیار ہونے پچ پچ اور اس سے ساتھ رو کریں۔

### اجزا

چکن کر	500 گرام	کارن ٹیو	2 کھانے سے نیچے
بی بی مرغ	1 کھ	چائے سیاہ، پکاؤ	1 چائے کچی
کوسٹیکو	3-4 کھ	دانت بھی پکاؤ	1 چائے کچی
پائیک	1 کھ	گڑھسہ پکاؤ	1 چائے کچی
(کھانے والی کھ)	1/2 کپ	کارن ٹیو	2 کھانے سے نیچے
بی بی مرغ	1/2 کپ (پچ پچ)	لک	سب (لک)
کریم	3 کھانے سے نیچے	دانت بھی پکاؤ	سب ضرورت
لیون کا رنگ	2 کھانے سے نیچے	مک	300 گڑھسہ پائیکس میں
چھوٹا گڑھسہ پکاؤ	2 چائے سے نیچے		سب ضرورت



**Hashmi**  
**KAJAL**



## Your Winning Confidence



www.hashmikaal.com.pk



## فیتو جینی انگریڈو

Preparation Time: 10-15 min  
Cooking Time: 45-60 min

## ترکیب

226

[illegible]

## اجزاء

سوں کے لیے:

[illegible]



Preparation Time: 10-15 min  
Cooking Time: 20-30 min  
(serves: 2)



وارث شین

اجزا

750 گرام	شیرین (1/2 کلو)
6-8 عدد	برکی مرغی (ساروسھ کا)
1/3 کپ	1 کھانے کائی
1/2 کپ	4 کھانے کائی
1 کپ	کھانے کائی (1 کھانے کائی)
1 کپ	کھانے کائی
1 کپ	کھانے کائی

ترکیب

- 1. پھین میں مٹکی گرم کر کے سبزی ڈال کر رکھیں۔
- 2. اس میں شیرازہ 11 برکی مرغی شامل کر کے مزہ ایک منٹ کا کیجیے۔
- 3. پھر اڑا ہوا گوشت شین کر کے اس میں سے ہوا کر کے 11 عدد ملا کر پائی منٹ کا کیجیے۔
- 4. آخر میں کالی مرچ ڈال کر رکھیں۔
- 5. روٹی سے ساتھ گرم گرم ہوا کر رکھیں۔





**WORLD CLASS**  
EXPORT QUALITY

**Supreme**  
Goblet 280ml

ALL  
NEW



Diamond



Cassandra



Floral



Plain







## ہاتھ چلی چکن ونگز

Preparation Time: 10-15 min  
Cooking Time: 13-15 min  
Serves: 2

## جزأ

میڈ	%
تھکن	%
استیجی سٹ	%
چنر چکر	10 %
سٹیم ٹوربین	%
وال مرقد ڈائر	%
کب	%
چکی	%
کل مرقد ڈائر	%
گولہ ڈائر	%
مست ضرورت	%
مست ضرورت	%



◀ ہلال میں عید، ہلال غلہ مرقع ہفت نکس کریں۔

▶ پتھر پتھر کا گڑبگڑ کا آواز، ۱۹۸۰ء کا حال احاطہ ۶۰-۸۰ء کے لیے نثر کا سفر

میں نے کھانا کھایا۔

◀ اب تحسن بات سن۔ کان مری، مارکب! ڈار بجلی؟ کی ہا نہیں۔

نصن پھل باب توح ہے سے اند کر مرادگ کے لیے رکھیں۔

◀ ایک مہینہ مکمل کر کے چھن بگھر 10-15 منٹ پر اذان ہونے تک فراموش

— 22 —

◀ بکھڑو جنگ پاؤں میں حال کر بات سوس ٹکچر شامل کرینے۔

◀ گرم گرم سرد گرم۔

ٹینشن نہ لو۔ گوراپن چاہیے تو

نِسا لو

ایکسٹرا گلووننگ  
ورٹیفائیڈ کیریو

ایک نئے خود بخود روشن

نہ صورت اور جلد رنگت کے لئے



TREND  
INTERNATIONAL PAK  
PUNJAB, INDIA



اچھے آکلند

## چائینیز نوڈلز

### اجزاء

2 کپ	چائینیز نوڈلز
1/2 کپ	ہری میٹر (یا پیکن ہوئی)
1 کپ	چینی سیبوس
1/2 کپ	ٹوڈو (اچھے ہوئے)
4 ٹمپس	پکن (ریک ہوئی ماس)
2-4 کھانے کے چم	سولس
3 کھانے کے چم	آئل
2 کھانے کے چم	سکائی

### ترکیب

- ◀ ایک چین میں آئل اور سس کا تیل ڈالیں۔
- ◀ چائینیز نوڈلز اور پارک کی ہوئی میٹر کو چمکی مٹ سے بھرنے دیں۔
- ◀ ٹوڈو اور سس چمکیں اور چینی سیبوس ڈال کر پھینیں۔
- ◀ کچپ اور سولس کے ساتھ سرو کریں۔



## بیٹوٹ میچیتو

Preparation Time: 10-15 min  
Cooking Time: 10-15 min  
(Serves: 2)

### اجزاء

100 ملی لیٹر	پینڈہ کارن
100 ملی لیٹر	سوا لٹلر
2 کھانے کے کچی	پاؤڈر (پاؤڈر)
2 کھانے کے کچی	شہد
1 پائے کا کچی	اورنگ (پاؤڈر)
2 پائے کے کچی	لیمون کارن
مہرہ دات	بانی کے پز



NOVA  
GLASSWARE

### ترکیب

- 1 لیٹروں کا جال، شہد، پینڈہ کارن اور سوا لٹلر اور کچی کر لیں۔
- 2 گلاس میں ہارنگ، پاؤڈر اور کچی سے بڑا ال کر پینڈہ کارن اور کچی ملا کر لیں۔
- 3 شہد اور لیمون کارن ملا کر لیں۔



## ترکیب

- ◀ انڈوں کو دھوئیں میں گانے کر دوئی، لنگ کر لیں۔
- ◀ مکھن پڑال میں انڈے کی زردی، دہی، مکھن، مکھن، کوئی مرغی، مسٹرڈ، پڈا اور
- ◀ باجیلا ملا کر مکھن کر لیں۔
- ◀ اب اسے کٹے ہوئے انڈوں میں گھرو لیں۔
- ◀ ایک پڈال میں پکھڑوئی، دہی، مسٹرڈ، مکھن، دالیا، مکھن، کارن، مکھن، اور کالی مرچ
- ◀ مکھن کر لیں۔
- ◀ پکا پکھڑا کر روگھ پیٹ میں ڈالیں اور اچے سے اڑھ سے تھک چڑھ کر لیں۔



## ایک سلاڈ و دیوگرٹ

### اجزا

- فلک سے لینے
- دی ۱/۲ کپ
  - الٹے (اے سے) ۱/۴
  - مکھن ۲ چائے کائی
  - کالی مرچ ۱/۲ چائے کائی
  - مسٹرڈ پڈا ۱/۲ چائے کائی
  - باجیلا ۱/۲ چائے کائی
  - مکھن ۱/۲ کپ
  - سلاڈ و دیوگرٹ کے لیے
  - پکھڑوئی (دہی ہوئی) ۱ کپ
  - دی ۱/۲ کپ
  - مسٹرڈ، الٹے، لنگ ۱ کپ
  - لیون کارن ۲ چائے کائی
  - کالی مرچ پڈا ۱/۲ چائے کائی
  - مکھن ۱/۲ کپ





- ☆ فاسن چاکا کر کرے سے چائے اور کافی کے ذائقہ قسم کرنے کے لیے ٹینک سوا دینا جس اور کریم آفٹ نارڈس کر کے لگا لیں۔
- ☆ اگر خشک کے دھکاس ایک دوسرے میں بڑھ جائیں تو اندر والے گلاس میں برف ڈال کر پورے گلاس کو گرم پانی میں ڈالیں۔ گلاس سے آسانی سے الگ ہو جائیں گے۔
- ☆ بکری کی دوا تڑوں کو آسانی سے کھائے اور بند کرنے کے لیے ان کے زرخیں پر مہم کر دیں۔
- ☆ روٹی کو پیسہ سر کے میں دیڑ کر فرش یا گڑھ بنانے سے ہلکا رنگ کا انہیں ہو گا اور رقم بھی ہلکا ہو جائے گا۔
- ☆ دان اکسیر زکواستہاں سے پیچہ کم از کم 30 منٹ تک پانی میں ڈالیں۔ اس سے چااستہاں کے دوران پینے سے محفوظ رہیں گی۔
- ☆ پیسے ہوئے مصالحہ جات ایک سال تک جب کر ۳ ماہت مصالحہ جات 3 سے ۵ سال تک اپنا اثر کر رہے ہوتے ہیں۔
- ☆ آٹلی استعمال کرنے کے لیے ہمیشہ پکرا لے کر انہیں کی عادت دالیں۔ اس سے آٹلی کے استعمال کو کافی حد تک کنٹرول کیا جاسکتا ہے۔
- ☆ دہان بنی پکانے سے جلد ہی قسم ہوتا ہے اس لیے لکھی ہزار جن میں دہان بنی پاؤں ہوتا ہے۔ ہمیں کم پانی میں اور کم دہان میں پکانا ہے۔
- ☆ فرنگ کے لیے کوکوش کریں کہ بھیج دیا آٹلی استعمال کریں۔ اس میں کچھ روغنہ فاس کم ہوتے ہیں اور پیرائی کی جائے دہان ہٹانے کے آٹلی کو بھی تہہ نہیں کرتا۔
- ☆ ہارنی کیہ کرتے ہوئے گوشت کو پھینک دے یا نہیں کیونکہ کھانے سے گوشت میں سوراخ ہو جاتے ہیں اور اس میں سے قدرتی جراثیم کی نقل جاتے ہیں۔



پہاڑ (پہاڑی) ۱/۲ کلوگرام  
مٹین ۱ کلوگرام

242 (پیشہ کی تعلیم)

الحالہ (پیدا کی تاریخ) 4

١٥٠

برائی مسالہ      ۵۰ چمکت

اللہ کے مہسن چیت ۱ کہنے کی بجائے

آئی  
حسب ضرورت

یہ کہہ کر اٹھ گیا۔

۵۰٪ چائے کا پتی / عطرات

2. کھانے کے بعد شیشہ خالی کرنا

1/2 51

۱) پ (ف) (ج) (ح) (خ) (ع) (غ) (ق) (ک) (گ) (ن) (ت) (ث) (د) (ذ) (ر) (ز) (س) (ص) (ض) (ط) (ظ) (ف) (ق) (ک) (گ) (ن) (ت) (ث) (د) (ذ) (ر) (ز) (س) (ص) (ض) (ط) (ظ)

$$\frac{1}{\sqrt{\pi}} \int_{-\infty}^{\infty} f(x) e^{-x^2/2} dx = \left( \frac{1}{\sqrt{\pi}} \right)^{1/2} \int_{-\infty}^{\infty} f(x) e^{-x^2/2} dx$$

1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 26

١٠٠

در چہ گاہی

১৯৩৬ : ১২

$\frac{d}{dt} \left( \frac{1}{r^2} \right) = -\frac{2}{r^3} \frac{dr}{dt}$

تصنيف 2 (14/07/01)

\_\_\_\_\_



▶ بلکہ اور کچھ ایسے چھوٹے اور ضعیف شہاں کر کے بھی بھیجے جاسکتے ہیں۔

اس کے بعد بریلی، مسلمان اور دی شمال کر کے پھر کو پانی ٹنگ کر گیا۔

اب ہمارا مشق کر کے اپنی غلطی کریں اور تھی الگ ۷۰ نئے تک پائیں۔

• ایک بڑے سائز کے پین میں تھوڑا سا گوشت سمیٹ کر اچھی ماس ہے، پھانسی کو

● اپنی آزمائش سے آگے، جانوں پر کھیل رہا ہے۔

● کشت و پالائی کے ذریعہ ممالک کی معاشی حالت میں بہتری آئے گی۔

● آپ اسے بند کر کے دیکھی؟ آٹھ پر پھر روکنا دم کرنا۔

تیار کرنے پر ہر مضمینا ال کر رہی تھی مگر کس کر لیں۔

● ایش میں کمال دہ فرما لی جائے وہاں امام اور نقشبت سے کچھ مختلف ہے۔

*Handwritten:* ...

شاهی  
بریانی



[Regenerative Therapies 10-15 min](#)  
[Cooking Therapies 10-15 min](#)  
[Screen 1-2](#)



## میٹ بالز پاتا

Preparation Time: 15-20 min  
Cooking Time: 30-35 min  
Serves: 2-3

### اجزاء

چربی	1/2 کلو گرام
مرینا سس	500 گرام
پاستا (اول ٹیس)	350 گرام
اطلا پلاٹ شیٹ	1 عدد
بہ چر کریمو	4 کھانے کے چم
چائز (بہ چائز)	1 کھانے کے چم
ڈال مرچا پاؤڈر	1 کھانے کے چم
پروٹینیا (بہ چائز)	2 کھانے کے چم
مٹی پلاٹ	2 کھانے کے چم
تھب	سب ڈاکٹ
آبکی	فرانک سے لیے
پارسلے	کارمک سے لیے

### ترکیب

- چربی میں بہ چر کریمو، چائز، ڈال مرچ، اطلا پلاٹ شیٹ، پروٹینیا، مٹی پلاٹ، آبکی، کارمک سے لیے۔
- پاسٹا کو کھانے کے چم میں پلاٹ کر لیں۔
- مرینا سس اور چربی میں ڈال کر کھانے کے چم میں پلاٹ کر لیں۔
- پاسٹا کو ڈال کر کھانے کے چم میں پلاٹ کر لیں۔
- آبکی سے کھانے کے چم میں پلاٹ کر لیں۔
- پارسلے سے کھانے کے چم میں پلاٹ کر لیں۔



Chief Tamer March 2018





# CHANGHONG RUBA

— Make your imagination fly™ —

## All New Refrigerators

### TURBO COOLING PLUS™

with  
Intelligent Control



For 4000 Series

-30°C Cooling Power

Bigger Freezer

137 Hrs Freeze Memory

58% Electricity Save

Bigger Compressor

R20 Edge-to-Edge

Glass

Glass Door & Steel Door Refrigerator Series

WORLD'S  
TOP  
500  
BRANDS

[www.changhong.com.pk](http://www.changhong.com.pk)

Official Changhong Ruba

CALL: 011-672-042

[store.changhong.com.pk](http://store.changhong.com.pk)



عائشہ حیات

## چاکلیٹ ڈیلیاٹ سوفلے

Preparation Time: 10-15 min.  
Cooking Time: 30-35 min.  
تیار کرنے کا وقت: 10-15 من.  
پکوانے کا وقت: 30-35 من.

### اجزاء

100 گرام	چاکلیٹ (تھکے)
200 گرام	چاکلیٹ ٹیبلٹس
100 گرام	کافی (چم)
1 کپ	کریم
1% کپ	کریم (سٹیل سوڈا)
چند قطرے	وینلا اینڈس
1 کھانے کا چم	آئسنگ شوگر
4 کھانے کے چم	نہیں
1 کھانے کا چم	بیٹائیڈ یا ڈار
کارٹونک کے لیے	چاکلیٹ (س)



### ترکیب

- 1 چاکلیٹ ٹیبلٹ، کافی اور انھیں ڈھنگی آٹھ چمک کر کے پوٹے سے اتار لیں۔
- 1/2 کپ ٹیبلٹ ہونی کر لیں بیٹائیڈ یا ڈار میں کر کے چھوٹے کے لیے کھائیے۔
- باقی کریمیں بیٹائیڈ یا ڈار کریم، کافی میں کر لیں اور پھر چمک بڑھیں۔ کارٹونک کر لیں۔ چاکلیٹ سون تیار ہے۔
- ایک کریم ٹیبلٹ، وینلا اینڈس اور آئسنگ شوگر ڈال کر بیٹنٹ لیں۔
- پارے کھانے میں چاکلیٹ، بیٹائیڈ یا ڈار کی چمک کر چاکلیٹ سون میں ڈالیں۔
- پھر کریم کی ٹانگہ کر لیں پھر چمک بڑھ لیں۔
- ٹھنڈا کر کے سر لیں۔



”میری روزمرہ کی مصروفیت جلد کو کھردری اور سخت بنا دیتی ہے، تہت سنو کا روزانہ استعمال میرے چہرے، ہاتھوں اور بازوؤں کو نرم اور ریشم کی طرح ملائم بناتا ہے۔“



”تہت سنو میرے چہرے کو خوبصورت اور دلکش بناتی ہے اور گردوغبار سے محفوظ رکھتی ہے۔“



تہت سنو کا روزانہ استعمال جلد کو ریشم کی طرح نرم و ملائم بنائے گا۔  
 داغ دھبے دور کرے اور اس کے خاص اجزاء جلد کو عمر کے اثرات اور  
 جھریوں سے عرصہ دراز تک محفوظ رکھیں۔ بہتر نتائج کے لئے دن میں  
 اور رات سونے سے پہلے استعمال کیجئے۔

**تہت سنو - ایشیا کے مشہور ترین بیوٹی کریم**







اپنا راز بے چارگی

تو قد آنے، شہوت پر مشہود آنے، عاجزانہ انداز محبت  
حقیر کرنے والے مجڑوں کو از روئی زندگی بھر جاننے کے  
لیے جنہی کی ضرورت ہے۔ کیوں کہ ان میں اور  
کبھی کی جتنی عبادت ہو سوجھ بھولی  
ہوگا۔ ایسے جڑ سے نکلا وقت  
ایک دوسرے پر ڈالھائی آٹھ بیٹے  
ہیں۔ اس کے علاوہ یہ لوگ اپنا  
بہت سادہ وقت بھٹ و مگرار میں بے ہاد  
ہیں۔ جب کہ عاجزانہ انداز محبت اختیار

کرنے والے جو زبانی کی تیز رفتاری کا مستعمل نہیں کر پاتے  
اور دوسروں سے پیچھے رو دھاتے ہیں۔ اگر آپ عاجزانہ انداز  
محبت رکھتے ہیں تو آپ کی شخصیت کو آہستہ آہستہ پاگل چادر  
اس کا۔ گاہر ہادی سے اپنے موقف کی دہانت کرنا سیکھیں۔  
اسے اپنے سامنے سے نہیں کہہ سکتے۔ آپ کو بے توقف خیال کرنے  
تھیں۔ بے ہاد پر کہہ رہے تھیں کہ وہ از دوست دیکھیں کہ میں  
کبھی اس موضوع پر بات کروں گا۔ عاجزانہ ایک دھنک بھائی  
جج کے لیکن وہ سے زیادہ ہنسے کی صورت میں دوسرے لوگ  
آپ کو گھرانہ انداز کرتے ہیں۔ غور و ادہ آپ کی شریک زندگی  
کی نکال نہ سہ۔



عاجزانہ

یہ لوگ مستقبل کی منصوبہ بندی کرنے سے محرومی کا شکار ہوتے  
ہیں۔ جب سب سے سر پر پڑتی ہے اور ان سے ملنے کا سوچتے  
ہیں۔ کوئی بھی کیا قدم اٹھاتے وقت حذبہ  
دیتے ہیں۔ دوسرے الفاظ میں عاجزانہ کی کا  
تھار ہوتے ہیں اور زندگی کے بہت  
سارے معاملات میں غور کو غیر محسوس  
محسوس کرتے ہیں۔ عام سمجھتے شریک  
زندگی کی بات کو قلمی سے سمجھتے ہیں۔ ان  
کے حوا میں عاجزانہ اور مرداری کا عنصر  
بہت نمایاں ہے۔

شریابیائی کا انداز محبت میں اوقات کے تبدیل ہوتے ہیں۔  
اپنے دل پر جتنی اسکرولر کی اصل صورت میں اپنا کا ہے  
ہیں۔ بیان تک کہ آپ کو پہلے وقت سے ادھر ادھر، چر کر بھی  
اس کی محبت میں ہیں وہ ہل ہلے۔ یہ لوگ دھوکا دے  
موشافی قدر کو وقت سے دھن ہوتے ہیں اور خود راغ سے  
بہتے ہیں۔ اپنے لوگوں کی طاعت، ان کی سہا سہا  
رکھتے ہیں۔ لیکن ان کی زندگی کا زندگی کا ہے اور بہت  
جلدی میں بائیں جھٹکے نہ ذات ۲۵۰۰ ہوا ہے۔ اپنے  
لوگ ہیں اس کی کوئی مرضی سے مطاق، دھنکا ہوتے ہیں اور  
بہت اکتا سے دیکھنے سے شہ و شہ ہوتے ہیں۔

یہ زندگی کو زیادہ سے زیادہ پر بھائی اور بہ لطف طریقے سے  
گزارنے کی کھتے ہیں۔ دیتے ہیں۔ اس کے دور و دور سے  
پندرگی ہوتے ہیں اور اپنے کو اپنی کی ایک دنیا بناتے ہیں۔

عاجزانہ

اپنے لوگ ان پرست اور بہت دھنک دھنک جسم کے واقع ہوتے  
ہیں۔ ان سے لے لے اپنے شریک محبت کی بات کو بہت اچھا واپس  
کے وقت کو سنا مشکل ہوتا ہے۔ ایسا لگتی ہے کہ ان سے  
ہیں اور مڑوئی باتوں پر تباہ ہو کر اپنی قدر اڑانے سے لے لے  
تیار ہوا جاتے ہیں۔ ایسا لگتی ہے کہ ان کی صورت بڑا شہ نہیں  
ہوتی اور اپنے وقت کے لیے بہت بڑا چارہ ہے۔

Chief Thomas March 2018





# CHANGHONG RUBA

— Make your imagination fly —



**T3** DC  
INVERTER

Heat & Cool

**BARA OUTDOOR  
CHOTA BILL**



**Biggest Outdoor**



[www.changhong.com.pk](http://www.changhong.com.pk)



UAN: 042-111-672-247



[/OfficialChanghongRuba](https://www.facebook.com/OfficialChanghongRuba)



[Store.changhong.com.pk](http://Store.changhong.com.pk)







## اورنج چیزکیک

### ترکیب

- 1/2 کلو سبکی زردی، اسپیڈی اور کریم میچ میں ڈال کر الگ الگ پیسٹ بنیں۔
- 2 اسپت کریم میچ اور زردی کو ایک ساتھ پیسٹ بنیں اور میچیں دھو لیں۔
- 3 انجین کو گرم پانی میں مل کر کے اور میچوں میں کر لیں۔
- 4 کریم اور اسپیڈی کو کریم میچ واسٹ پیسٹ میں ڈال کر کر لیں۔
- 5 پیسٹ کے پچھلے میں مسن کر کے الگ الگ کڑھائے میں ڈال کر ڈالیں۔
- 6 اسپت کریم میچ دھوا پھر وال کر کے الگ الگ کڑھائے میں ڈال کر کر لیں۔
- 7 اور میچوں کو کڑھوں میں ڈال کر پخت کر لیں۔

کریم میچ	4 کلو	بھان	2 کلو سبکی
اسپیڈی زردی	3 کلو	اور میچ	3 کلو سبکی
اسپیڈی	2 کلو	تازہ لیمو	4 کلو سبکی
کریم (کھاتی ہائی)	2 کلو	مسن	2 کلو سبکی
پسٹ کا پورا	2 کلو		

### اجزا



**Khadam Milk Foods**

Make Your  
**Choice Stay Alive**





### اجزاء

250 گرام	طرز (ب) و)	1/2 کپ
45 گرام	ہلکا پستیں	1 چائے کاجی
1/2 کپ	ٹھنک پاؤڈر	1 چائے کاجی
1/3 کپ	ٹھنک سوزا	1/2 چائے کاجی
1/2 کپ	پاؤڈر شکر	اسٹیک کے لیے

اپیل ساس لینڈ براؤنی کیک

**Shake N' Cake**

### شرکیب

- 1 ایک پاؤل میں چھوٹا ٹھنک پاؤڈر، ٹھنک سوزا پستیں کر لیں۔
- 2 دوسرے پاؤل میں پاکی ٹھنک پاؤڈر کر لیں۔
- 3 اب ان سب کو ٹھنک کر کے ٹیکسٹ اور چھو کر لیں۔
- 4 اب پاؤڈر ٹھنک کر کے میں پاؤل کر پچھلے سے 350°F پر گرم ہون میں
- 5 ٹھنک کر لیں۔
- 6 چار ہونے چھین سے ٹھنک کر لیں اور کر لیں۔
- 7 پاؤڈر ٹھنک سے 3 ست کو کر لیں۔

Preparation Time: 15-20 min  
Cooking Time: 1 hour 30 min  
Serves: 8-10





## بادلم دودھ

### اجزا

3 کپ خشک دودھ  
10 حصہ پانی  
1 حصہ وائٹ کریم سوپ

### ترکیب

- 1. آدھ کپ بادلم دودھ کپ خشک دودھ و وائٹ کریم سوپ ملا کر اچھی طرح چمک کر لیں۔
- 2. باقی دودھ و وائٹ کریم سوپ ملا کر سٹیک و ہارڈ چمک کر لیں۔
- 3. سرد گھٹا کر دھنیا لال کر چمک و خشک دودھ و وائٹ کریم سوپ ملا کر لیں۔



# اپیل ڈرائی فروٹ شیک

## اجزا

- سیب (کٹ ٹی) 1 کپ
- یہا اور پلاٹا (پو) 3 کھانے کے کچے
- شہد 2 کھانے کے کچے
- تکلی کے پ 1 کپ



## ترکیب

- 1 سیب، یہا اور پلاٹا کو آدھے آدھے کٹی کر پیسٹ بنائیے۔
- 2 کپ شہد، پلے، یہا اور پلاٹا کے پے پڑا کر پیسٹ بنائیے۔
- 3 پیسٹ اور پلاٹا کو ملا کر پیسٹ بنائیے۔





## کریمل چیز کیک

### اجزاء

کریم بقی	150 گرام	دانی	1/2 کپ
کریم بقی بھلی	300 گرام	اٹے	1.5 کپ
بھلی	15 گرام	بکلی	6 کھانے کچی
کنڈیڈ ٹب	150 گرام	لیون کا بس	2 کھانے کچی

### ترکیب

- 1. بکن میں دوا رکھنے سے کچی بکلی چھانیں اور مٹی سے مائجن میں داخلہ ہیں۔
- 2. دوسرے بکلی میں دانی اور کریم بقی بھلی کچی کر لیں۔
- 3. اٹوں کی سطح کی مٹی دوا رکھنے سے کچی بکلی الگ کر پھینک لیں۔
- 4. پھر اس میں لیون کا بس شامل کریں۔
- 5. ایک ڈال میں کنڈیڈ ٹب اور روٹی کس کر لیں۔
- 6. ایک چائے کس کریم بقی بکلی کا کریم بقی بھلی بھلی اور دواوں کا ڈاکو آبیرو دیا
- 7. کریم بقی سے مائجن میں کر لیں۔
- 8. اب اسے پینڈ کھلنے سے پہلے فریج میں رکھیں اور پینڈ کھلی نکال کر سرور کریں۔





## Shakes N Cakes

## نیلا چاکلیٹ کیک

### نجزا

میدو	1 کپ	الوت کی کری	1/2 کپ
نیلا چاکلیٹ	1/2 کپ	دھڑیلے لکھن	1/2 کپ
گلیں (تین مون)	1 کپ	الوت	3
فریجی کریم	1 کپ	ٹاک پاؤڈر	1 چمٹائی

Preparation Time: 15-20 min  
Cooking Time: 30-40 min  
Serves: 2-3

### ترکیب

- میدو سے شیکنگ پاؤڈر تیار کر لیں۔
- شیکنگ پاؤڈر میں میڈو، گلیں، الوت سے ہارن لین اور آدھا کپ نیلا چاکلیٹ ملا لیں۔
- اس شیکر کو چنٹہ بنی کی مدد سے پیسٹ لیں۔
- نیچر چاکر کو کرش نیچے سے نیچے چین میں ڈال کر پہلے سے  $180^{\circ}\text{C}$  پر گرم ہون میں 15 منٹ پیسٹ کریں۔
- ٹھنڈی کریم کو پیسٹ کرش میں میچ چاکلیٹ پیسٹ لیں۔
- کلیکس کو اسی سے کال کر فیلڈ کریں اور اس پر میچ کریم ڈال لیں۔
- الوت کی کری سے چار ہرہ کر لیں۔







# آئس کریم سوڈاشیک

## اجزاء

1 لیٹر	آئس کریم
1 کپ	پتہ شکن کریم
1 کپ	کھنڈہ مکے
4 سائے لکڑی	بلیک کریم برپ
4 سائے لکڑی	اوریجی ڈاڈر
1/2 چائے لکڑی	چا ناگرس ڈاڈر
1 سائے لکڑی	(ایک کپ پانی میں لیں)

Shakes N' Cakes

## ترکیب

- 1 آئس کریم 1 لیٹر، کریم کھنڈہ مکے اور آئس کریم برپ کو چمکڑ کر لیں۔
- 2 چا ناگرس ڈاڈر کو تھیلے کی طرح ڈاکر پٹی چلی میں کاٹ لیں۔
- 3 آئس کریم سواڈشیک کو چا ناگرس ڈاڈر پتہ اور پتہ اور پتہ سے ساتھ سرو کریں۔

Preparation Time: 10-15 min  
Cooling Time: 15-20 min  
Serves: 2

NOVA  
GLASSWARE

Chief Tamas March 2018

## یک و دو کریم چیز فراسٹنگ

Preparation Time: 30-45 min  
Cooking Time: 30-45 min  
Serves: 3-4

### اجزاء

1 ½ کپ	تھیلے کے لیے
2 کپ	آئل
2 کپ	چائے
3 کپ	میوہ
2 کپ	کاوڈز کن (نارنگ)
2 کپ	دھارا وٹس
2 کپ	جائک سٹار
2 کپ	جائک وڈار
2 کپ	داریچ (کالی ہٹ)
1 کپ	سب
1 کپ	فراسٹنگ کے لیے
1 کپ	تھیلے
1 کپ	کریم
4 کپ	آئسنگ پاور
1 کپ	دھارا وٹس



### ترکیب

- 1 ایک پائل میں 1 ½ کپ تھیلے، 2 کپ آئل، 2 کپ چائے، 2 کپ میوہ، 2 کپ کاوڈز کن، 2 کپ دھارا وٹس، 2 کپ جائک سٹار، 2 کپ جائک وڈار، 2 کپ داریچ، 1 کپ سب ملا کر پیس کر لیں۔
- 2 اس سے بعد کا کریم کر کے پیس کر لیں۔
- 3 اب اسے پیسے سے 180°C پر گرم آؤن میں 40-45 منٹ تک کر لیں۔
- 4 پیسے سے نکال کر فوڈ ڈریسنگ۔
- 5 فراسٹنگ کے لیے
- 6 1 کپ آئل، 1 کپ کریم، 1 کپ آئسنگ پاور، 1 کپ دھارا وٹس، 1 کپ سب ملا کر پیس کر لیں۔
- 7 اب پیسے کو 1 کپ پیسے سے فراسٹنگ کر لیں، دھارا وٹس میں فوڈ ڈریسنگ کر لیں۔



## ترکیب

- 4 چنار میں ۲۰۱۱ء پاکیزہ آئل کریم، بٹرس کیڑا ۱۱
- 4 پاکیزہ بٹرس ۱۱ (۱۱ کرپین کریم)
- 4 سرونگ کاسٹریس چاکلیٹ ٹیبل سے گاڑی کر کے برہ کرئیے۔



NOVA  
CL. EDWARD

## ڈبل چاکلیٹ سپیشل

### اجزا

- |     |      |
|-----|------|
| ۱   | ۲۰۱۱ |
| ۱/۲ | ۱/۲  |
| ۱   | ۱    |
| ۱/۲ | ۱/۲  |
| ۱   | ۱    |

Preparation Time: 15-20 min  
Cooking Time: 15-20 min  
(Serves 1)

Shakes & Cakes

Chief Taster March 2018

پاکستان سے جانے والے پاکستانیوں کو دیکھ کر مجھے ہر لمحہ ان سے کہہ دیا کرتا تھا کہ: جس کی یاد دلاتی تھی مگر کہہ سکتی تھی۔

کراچی سے والد بچہ کے درجہ چھٹے کے لیے ہوائی ٹکٹ خریدا 50000 روپے  
500 روپے والد بچہ کی ٹرنکی روپے ہے جو کھریڈا سامان سے چھ روپے کٹائی روپے ہے۔

[illegible]

والله اعلم

یہ کہ ایک بار سے زیادہ "میں" ہے اور اس میں یہ واقع ہے کہ سب سے پہلے وہ "راکھ" ہے جو دراز رکھتے والے 29 کوئی نہ کہ قسط ہے "ماری" نامی مرچائی کے نام سے ہے۔

والہ علیہ السلام سے صرف چند متر پانچ ہے۔

[illegible]

والد یہ ہیں جو اپنے نہیں پاتے مرنے والے ہیں۔ سب سے پہلی ان کی پرعام قربانی بھی نہیں ہوتی۔

والد یہ دنیا کا واحد ملک ہے جہاں زیر دستور دستورِ حق کے چلتے ہیں۔

یہاں کا معماری بہت بڑا سنگ کے برابر ہے۔

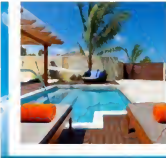
خلف کرد و کہا ہے کہ ”مید محمد دارا سے تھو“ یعنی دارا کا ہے بعد ازیں کا مظہر و شالی ہیں۔

بالہ واپس اپنے معتدل و سحر خیز سمندر کی گھیریں، دھڑے دھڑاٹوں، پھولے پھولے سینوں، جڑوں اور ہڈیوں پر بالعموم، ترخ و کھار کا ہواں ہے۔ ہر صبح کے لیے خاص کشش کا ماحول ہے۔  
 مالہ میں کھس کھس 1000 خاندانہ گاہیں (Resorts) ہیں جہاں ساجوں کو ہر طرح کی سہولت حاصل ہے۔ یہاں کی بکھر چکے خروخ کا مالہ میں اس قدر معاصر ماحول سمندر ہے۔ یہ نہ صرف اس کے ان کو ان کے لیے ہندو ہند کے ہر ملک کے ہر شہر کی ایک تصویر ہے۔

یہاں سے کہیں دھرتی کے لیے "ہوائی" مقامی مسافر ٹرانسپورٹیشن کی ضرورت ہے۔  
 سے کسی بھی طرح (مسافر ہوائی جہاز) کے سفر کی سہولت و احتیاج ہے۔  
 آتی ہیں اور سفر اُن کے لیے تمام اہم سہولتیں ہیں۔ ان کے لیے کوئی خاص سہولت نہیں ہے۔  
 یا سب سے پہلے "ہوائی" سفر کے لیے ہوائی جہاز ہے۔ یہ سب سے پہلے سفر ہے۔  
 جو سفر اور کوئی سہولت ہے۔

الحمد لله

چال اور چمکی میں سے لوہے کی عام مقدار ہے۔ سبز اور بہت کم کھائی جاتی ہیں۔ بھانے کے بعد کوکھن چان چوات ہیں جسے "فوفو" کہتے ہیں۔ چانے لوہے کے مطابق "کنہ گھاڑ" پیتے ہیں۔ جو بچوں کا گوشت صرف خاص مواقع پر کھایا جاتا ہے۔ کوہل کا پھندہ ۴۰ جواں شراب "را" ہے جو لوہے کے ۴۰ سے بنتا ہے۔



عائشہ عمران ممتاز

سحرانگیز جزائر کی سرزمین



الحمد لله رب العالمين

Et

[illegible]



## برج حوت

خوشامد

عربی انسائی کلس جو پہلے نا اہل تھے، شہزادہ حسن علی کی تعلیم کے لیے ان کے لیے ایک مدرسہ کھولا گیا۔

خود را

حوت، نور، عین و دھواں کی یہ فرض حد کر کے غرضیوں کو سننے والی ہوتی ہے۔ قرآنی ہدایت اور

[illegible][illegible]

دوسروں پر اعتماد کرنا ہمارے لئے مفید ہے۔ خود بھی انسانی فلاح اور قابل محرومیت ثابت ہوتے ہیں۔ ان کی شخصیت کا ایک انسانی مثبت پہلو ہے کہ دوسروں کی خدمت کرتے وقت اپنی خود اور مسائل پر غور کرے۔ دوسروں کی بات کو جانے تو

[illegible]

# ماہنامہ مارچ

2018

## سٹاروں کی روشنی میں

ماہنامہ مارچ کی رازدارانہ طاقت آپ کی سرس سے نہیں گزرتی۔  
کی ہوئی۔ بات ہوئی ہوگی۔



**SAGITTARIUS**  
برج قوس  
21 مارچ - 22 اپریل

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
جس میں سے نئے آسمان میں ہوگا۔ اس ماہ آپ کو پہلی بار  
دوست کے حوصلے سے اپنے جتن تک دودھ نہ ہوگی۔ اگر آپ  
دوست آپ کی دیکھ کر کہیں تو آپ ان کا ساتھ نہ کریں۔ یہ بھی  
نئے کاروبار شروع کرنے سے بھی اس کے بارے میں تحقیق ضرور کر  
لیں۔ یہ سب حالات سازگار ہیں۔



**CAPRICORN**  
برج جدی  
23 دسمبر - 20 جنوری

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
اپنے مقصد کے حصول کے لیے آپ کی کوششیں، دست سرت میں  
چاہیں گی۔ ان دنوں میں آپ کا یہ فیصلہ ہوگا کہ اس ماہ کی  
مذازل سے گزرتے چلے جائیں گے۔ بجز یہ کہ یہ حالات کی  
انجمن میں جہان کی نہ گزرتے۔ لیکن اس ماہ آپ کو بہت کچھ  
اور جدوجہد میں فائدہ نصیب کرے۔



**AQUARIUS**  
برج دلو  
21 جنوری - 19 فروری

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
جس میں سے نئے آسمان میں ہوگا۔ اس ماہ آپ کو پہلی بار  
دوست کے حوصلے سے اپنے جتن تک دودھ نہ ہوگی۔ اگر آپ  
دوست آپ کی دیکھ کر کہیں تو آپ ان کا ساتھ نہ کریں۔ یہ بھی  
نئے کاروبار شروع کرنے سے بھی اس کے بارے میں تحقیق ضرور کر  
لیں۔ یہ سب حالات سازگار ہیں۔



**PISCES**  
برج حوت  
20 فروری - 19 مارچ

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
جس میں سے نئے آسمان میں ہوگا۔ اس ماہ آپ کو پہلی بار  
دوست کے حوصلے سے اپنے جتن تک دودھ نہ ہوگی۔ اگر آپ  
دوست آپ کی دیکھ کر کہیں تو آپ ان کا ساتھ نہ کریں۔ یہ بھی  
نئے کاروبار شروع کرنے سے بھی اس کے بارے میں تحقیق ضرور کر  
لیں۔ یہ سب حالات سازگار ہیں۔

کی اور حسد میں کوئی کوتاہی نہ کی۔ آپ کو اپنی طرف سے  
شہرت ملنا ہوگا۔ بہت آپ کی ہو۔



**LEO**  
برج اسد  
23 اپریل - 22 مئی

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
جس میں سے نئے آسمان میں ہوگا۔ اس ماہ آپ کو پہلی بار  
دوست کے حوصلے سے اپنے جتن تک دودھ نہ ہوگی۔ اگر آپ  
دوست آپ کی دیکھ کر کہیں تو آپ ان کا ساتھ نہ کریں۔ یہ بھی  
نئے کاروبار شروع کرنے سے بھی اس کے بارے میں تحقیق ضرور کر  
لیں۔ یہ سب حالات سازگار ہیں۔



**VIRGO**  
برج سنبلہ  
23 ستمبر - 22 اکتوبر

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
جس میں سے نئے آسمان میں ہوگا۔ اس ماہ آپ کو پہلی بار  
دوست کے حوصلے سے اپنے جتن تک دودھ نہ ہوگی۔ اگر آپ  
دوست آپ کی دیکھ کر کہیں تو آپ ان کا ساتھ نہ کریں۔ یہ بھی  
نئے کاروبار شروع کرنے سے بھی اس کے بارے میں تحقیق ضرور کر  
لیں۔ یہ سب حالات سازگار ہیں۔



**LIBRA**  
برج میزان  
23 ستمبر - 22 اکتوبر

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
جس میں سے نئے آسمان میں ہوگا۔ اس ماہ آپ کو پہلی بار  
دوست کے حوصلے سے اپنے جتن تک دودھ نہ ہوگی۔ اگر آپ  
دوست آپ کی دیکھ کر کہیں تو آپ ان کا ساتھ نہ کریں۔ یہ بھی  
نئے کاروبار شروع کرنے سے بھی اس کے بارے میں تحقیق ضرور کر  
لیں۔ یہ سب حالات سازگار ہیں۔



**SCORPIO**  
برج عقرب  
23 اکتوبر - 22 نومبر

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
جس میں سے نئے آسمان میں ہوگا۔ اس ماہ آپ کو پہلی بار  
دوست کے حوصلے سے اپنے جتن تک دودھ نہ ہوگی۔ اگر آپ  
دوست آپ کی دیکھ کر کہیں تو آپ ان کا ساتھ نہ کریں۔ یہ بھی  
نئے کاروبار شروع کرنے سے بھی اس کے بارے میں تحقیق ضرور کر  
لیں۔ یہ سب حالات سازگار ہیں۔



**ARIES**  
برج حمل  
21 مارچ - 19 اپریل

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
جس میں سے نئے آسمان میں ہوگا۔ اس ماہ آپ کو پہلی بار  
دوست کے حوصلے سے اپنے جتن تک دودھ نہ ہوگی۔ اگر آپ  
دوست آپ کی دیکھ کر کہیں تو آپ ان کا ساتھ نہ کریں۔ یہ بھی  
نئے کاروبار شروع کرنے سے بھی اس کے بارے میں تحقیق ضرور کر  
لیں۔ یہ سب حالات سازگار ہیں۔



**TAURUS**  
برج ثور  
20 اپریل - 20 مئی

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
جس میں سے نئے آسمان میں ہوگا۔ اس ماہ آپ کو پہلی بار  
دوست کے حوصلے سے اپنے جتن تک دودھ نہ ہوگی۔ اگر آپ  
دوست آپ کی دیکھ کر کہیں تو آپ ان کا ساتھ نہ کریں۔ یہ بھی  
نئے کاروبار شروع کرنے سے بھی اس کے بارے میں تحقیق ضرور کر  
لیں۔ یہ سب حالات سازگار ہیں۔



**GEMINI**  
برج جوزا  
21 مئی - 20 جون

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
جس میں سے نئے آسمان میں ہوگا۔ اس ماہ آپ کو پہلی بار  
دوست کے حوصلے سے اپنے جتن تک دودھ نہ ہوگی۔ اگر آپ  
دوست آپ کی دیکھ کر کہیں تو آپ ان کا ساتھ نہ کریں۔ یہ بھی  
نئے کاروبار شروع کرنے سے بھی اس کے بارے میں تحقیق ضرور کر  
لیں۔ یہ سب حالات سازگار ہیں۔



**CANCER**  
برج سرطان  
21 جون - 22 جولائی

ماہنامہ مارچ آپ کو اپنے گہرے دل سے بات کہنے کی اجازت دیتا ہے۔  
جس میں سے نئے آسمان میں ہوگا۔ اس ماہ آپ کو پہلی بار  
دوست کے حوصلے سے اپنے جتن تک دودھ نہ ہوگی۔ اگر آپ  
دوست آپ کی دیکھ کر کہیں تو آپ ان کا ساتھ نہ کریں۔ یہ بھی  
نئے کاروبار شروع کرنے سے بھی اس کے بارے میں تحقیق ضرور کر  
لیں۔ یہ سب حالات سازگار ہیں۔

# Medora

Matte Lipsticks with matching Nail Enamel

**"MATTE LOOK with LASTING COMFORT"**



AVAILABLE IN 100 SHADES,  
30 Selected Shades are shown here



'Matte' never goes out of trend. Beautiful, Bold, Smooth, Vibrant and classy lip colours. The perfect long wearing matte Formula.

**MEDORA OF LONDON** for a more beautiful you





# ***IQRA*** Jewellers

---

*Jewellery of Your Choice*



Shop No # G18, Latif Center Ichra Lahore.





WITH  
**COLOR LOCK**  
TECHNOLOGY™

# **BLACK ROSE®**

## *Color Supreme*

PERMANENT  
**HAIR COLOR**  
DEEP NOURISHING EFFECTS

AVAILABLE IN 10 DIFFERENT SHADES



**COLOR EXPERTS!**

[www.blackrosecosmetics.com](http://www.blackrosecosmetics.com)